

Heisse Maroni



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Leitungswasser / Stilles Wasser	Etwas / nach Bedarf
Edelkastanien / Maroni	400 g

Zubereitung:

Maroni vor dem Einschneiden in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben - sie werden sauberer und die Schale wird weicher!

Dann einfach den Backofen vorheizen auf 250° C und die eingeritzten Maroni aufs heisse Backblech legen.

Nach 15 - 20 Minuten, je nach Größe und Sorte, sind sie fertig.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-697-Heisse-Maroni.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at